الكعك

اعداد وتقديم

ام على

رقم الايداع ٢٠٠٤/١٦٦٩٨

مطبعـة النصر

لصاحبها : البكرى عبد العزيز

١٠ ش درب الجنينة ـ ش الجيش ـ ت : ٥٩٣٧٤٤٦

مقـــــدمة

اسرعى بشراء كتـــاب المربات

المربة ولو نطقها واحد ألدغ فى حرف الراء لقالها منبة (باكل منبة .. يا معلمى) هكذا نطقهـا أحدهم فى فيلم الراحل المبدع اسماعيل يس .

والمنبة يا سيدتى .. أقصـــد المربة لها أنـــواع كثيرة مذكورة فى كتاب المربات .

وصنعها فى المنزل أفضل كثيرا فى الطعم والتكلفة من مثيلتها بالســـوق .

فستلاحظين سيدتى كثرة الجيلاتين والمواد الحافظة فيها هو موجود بالسوق .

أما صناعتها منزليا حاجة تانية . طعم ورائحة أجمـل ولكن أنصح بعـدم صـناعة مربى خرز البقـر .. لماذا ؟ لا أدرى .. المهم لا تصنعيها والسلام .

فهى لعلمى تؤخـذ فى حالة النحـافة .. وأعتقد أن النحافة هى موضة هذه الأيام .

وان لم تكن موضة فالبلد مش ناقصة أزمات والأفضل هى (منبة .. يا معلمى) .

حسن البـدوى

مصر ــ المنصورة ٣٥٥١١ ص.ب ٩٥

تليفون محمول : ٠١٠/١١٢٤٣٨٧

الكعـــــك

المقـــادير :

واحد كيلو دقيق ــ نصف كيلو سمن ــ ١ كوب لبن للعجن ــ ملعقة صغيرة رائحة كعك ــ ذرة ملح ــ قطعـة خميرة بيرة ــ ملعقة كبيرة سمسم •

الطـــريقة :

ينخل الدقيق والملح ثم يقلب فيه رائحة الكعك ثم يعمل حفرة فى وسط الدقيق ويوضع السمسم ثم يصب عليـه السمن المقدوح ويقلب بملعقة حتى تهـدأ الحرارة فيفرك باليد حتى يختفى الدقيق ثم يعجن باللبن الدفىء والخميرة المدعوكة بملعقة السكر ثم يعجن جيـدا لتتكون العجينة سهلة التشكيل ثم يلت جيـدا ثم يقطـع بالطريقة المعروفة وينفش ويرص فى الصوانى ويترك لمدة عشر دقائق ليخمر ثم يسوى فى فـرن متوسط الحـرارة وعندما يبرد يرش بالسكر البودرة ويقـدم •

العجينــــــة

المقــــادير :

نصف كيلو عسل أبيض ١ ملعقة كبيرة سمن ــ ملعقة كبيرة دقيق ملعقة سمسم ــ نصف ملعقة رأئحة الكعك .

الطـــريقة :

تقدح ملعقة السمن ويضف اليه الدقيق المخلوط برائحة الكعك حتى يصفر لونه فيضاف ملعقة الســمن ويقلب ثم تهدأ النار كثيرا ثم يصب العسل ببطىء مع التقليب المستمر حتى يغلظ القوام ترفع من على النار وتصب فى صــينية مدهونة بملعقة كبيرة سمن وتترك لتبرد تماما ثم تستعمل .

وحـدات بالسمسم والكراوية

المقـــادير :

واحد ونصف كوب سمسم محمص ــ ٤ كوب دقيق ٢ كوب زبدة ــ ذرة ملح ــ ملعقة كبيرة كراوية ــ ٨ ملاعق كبيرة مــاء مثلج •

الطـــريقة :

توضع ثلاثة أرباع الزبدة على الدقيق ويفرك تماما ثم توضع الكراوية والماء المثلج ويخلط جيدا ويلم العجينــة ويفرد على لوح خشب مرشوش دقيق سمك ١سم ثم يوضع عليه باقى الزبدة وتطبق وتوضع فى الثلاجة لمدة ساعة ثم تفرد مرة أخرى ســـمك ١سم وترش بالسمسم ثم ترق العجينة الى نصف سم ثم تقطع مربعات وترص فى الصينية وتسوى فى فرن حار لتنضـــج ويصـــبح لونها ذهبى وتقــدم باردة •

البـــــرازق

المقـــادير :

واحد كوب سمن ـــ ٢ كوب دقيق ـــ ١ كوب ســـكر بودرة ـــ ١ كوب سمسم ـــ بياض بيضة ـــ ذرة ملح .

الطـــريقة :

يخلط الدقيق وذرة الملح والسكر ثم يضاف الســمن ويفرك بالأصابع حتى يختفى ثم يقسم العجينة الى قطـع صغيرة وتفرد كل قطعـة الى دائرة كل نصف سم وتدهن الوجه ببياض البيضة وتغطى بالسمن وترص فى صينية على مسافات وتزج فى فرن حامى حتى يصبح لونها ذهبيا وتقدم

حلقات بالسمسم

المقادير :

اثنين وربع كوب دقيق — ذرة ملح — ملعقة بكنج بودر — ٢ ملعقة كبيرة زيت ذرة — ٢ ملعقة كبيرة زبدة سايحة — ٢ ملعقة كبيرة ماء — ٣ ملاعق كبيرة لبن — ٣ بيضات — نصف كوب سمسم منقى .

الطريقة :

يوضع الدقيق فى اناء مع ذرة الملح والبيكنج بودر ويخلط ويصب الزيت والزبدة السايحة والماء واللبن و٢ بيضية فى وسط الدقيق ويعجن ثم تترك العجينة حتى تهدأ وتقطع العجينة الى قطع صغيرة ويشكل حلقات وترص فى صينية مدهونة بالزبدة ويدهن الوجه بصفار البيض المتبقى وترش بالسمسم وتوضع فى فرن ساخن حتى تحمر وتقدم .

هلالات باللوز

المقـــادير :

ربع كيلو دقيق ــ ثلاثة ونصف ملعقة كبيرة ســكر ــ ٥ ملاعق كبيرة لوز ناعم ــ ٢٠ جرام زبدة ــ ملعقة صغيرة فانيليا مخلوطة بقليل من السكر .

الطـــريقة :

يخلط الدقيق بالسكر واللوز ثم يوضع الزبدة ويعجن حتى الحصول على عجينة متماسكة ويضاف قليل من الماء اذا لزم الأمر وتؤخذ قطعة من العجينة وتشكل على هيئــة هلال وترش بالفانيليا وترص فى صينية مدهونة وتزج فى فرن متوسط الحرارة حتى يحمر الوجه .

لقمة القاضي بالبيض

المقـــادير :

واحد ونصف كوب دقيق ــ واحد ونصف كوب مــاء ربع كوب زبدة ــ ذرة ملح ــ ٤ بيضة ــ صفار ٢ بيضة بشر ٢ ليمونة ــ نصف كوب سكر ــ زيت ــ سكر بودر للوجــه •

الطــــريقة :

يوضـــع الماء والزبدة والملح على نار متوسطة وعندما يغلى يرفع من على النار ويضاف الدقيق مرة واحدة ويقلب ثم يوضع على النار ويقلب حتى يصبح كتلة واحدة يرفــع من على النار ويترك ليبرد ثم يضاف البيض بالتدريج مــع التقليب المســتمر ويضاف الصــفار مع التقليب وبعد ذلك يضاف بشر الليمون والسكر ويقلب جيدا ثم تكور وتغطى

بقماشة لمدة نصف ساعة ثم تقطع كور صـغيرة وتحمر فى الزيت حتى يحمر لونها توضـع فى طبق التقـديم وترش بالسكر البودرة .

وحدات باللوز والشيكولاتة

المقـــادير :

٢٠٠ جرام لوز ناعم ــ ١٥٠ جرام زبدة ــ ربع كيلو سكر ــ ١٥٠ جرام شيكولاتة سايحة .

الطـــريقة :

تخلط الزبدة مع السكر على نار هادئة ثم يضاف اللوز والشيكولاتة ويقلب جيدا وتؤخذ كميات صغيرة من خليط الشيكولاتة وتشكل على شكل هلالات وترص فى صينية مدهونة بالزبدة وتزج فى فرن متوســـط الحرارة حتى تنضج وتقـــدم باردة .

الصنوبرية باللوز

المقادير :

٢ كوب لوز مطحون ـ كوب صنوبر ـ كوب سكر بودرة ـ بياض ٣ بيضة ـ ٢ ملعقة كبيرة دقيق .

الطريقة :

يقلب اللوز مع الدقيق والسكر ويقلب جيدا ثم يضرب بياض البيض ليصبح مرنج ثم يضاف اللوز والدقيق والسكر ويعجن جيدا حتى تتماسك ثم تقطع الى دوائر صغيرة وتدحرج على الصنوبر حتى يلتصق بالعجين ويوضع فى صينية مدهونة مع ترك مساحات بينهم وتسوى فى فرن متوسط الحرارة حتى يحمر لونها وهذا يستغرق حوالى ساعة الا ربع ثم يترك ليبرد ويقدم .

شكلمة جوز الهند

المقادير :

واحد وربع كوب جوز هند مبشور — بياض ٢ بيضة ذرة ملح ثلاثة أرباع كوب سكر — ١ ملعقة دقيق .

الطريقة :

يضرب بياض البيض جيدا ثم تضاف ذرة الملح وقليل من السكر ويضرب جيدا بالمضرب الكهربائى جيدا حتى تنتهى كمية السكر ويصبح مرنج ثم يضاف جوز الهند والدقيق ويخلط جيدا ، تدهن صينية وتغطى بورق الزبدة ويدهن ورق الزبدة ويصب الخليط بملعقة على مسافات متباعدة ويسوى فى فرن حار لمدة نصف ساعة حتى يصبح لونه ذهبى ثم يرفع من الصينية مباشرة وتترك حتى تبرد ثم تقدم .

اللنكشـــاير

المقـــادير :

ربع كيلو دقيق — ربع كيلو كورن فلور — ربع كيلو سكر بودرة — فانيليا — ٣ بيضة — ملعقة بكنج بودر — مربة مشمش — ربع كوب زبدة •

الطـــريقة :

يضرب الزبدة مع السكر جيدا ويضاف البيض والفانيليا ويضرب مرة أخرى ثم يضـــاف الدقيق والكورن فلور والبيكنج بودر ويعجن جيدا ثم يقطع كور بحجم البندق ويخبز فى فرن هادىء ثم يترك ليبرد ثم تلصق كل اثنتين بالمربى ويقـدم مع الشاى •

وحدات بالمربى والمكسرات

المقـــادير :

٤ كوب دقيق ـ ١ كوب زبدة ـ ١ كوب سكر بودرة فانيليا ـ ٤ بيضـــة ـ ٢ كيس بيكنج بودر ـ مربى ـ مكسرات أو سمسم ٠

الطـــريقة :

يضرب الزبدة مع السكر جيـــدا حتى ينعم تماما ثم يضاف البيض ويضرب ثم توضع الفانيليا ثم يضاف الدقيق والبيكنج بودر ويعجن جيدا ثم تترك لمدة ساعة ثم تفـــرد العجينة تقطع حسب الرغبـــة ويدهن الوجه بالمربى ويرش بالمكسرات أو السمسم وتســـوى فى فـــرن هـــادىء وتقدم باردة ٠

الســــابلية

المقـــادير :

واحد ونصف كوب دقيق ــ بيضة ــ ثلاثة أرباع كوب زبدة ــ نصف كوب سكر بودرة ــ فانيليا ــ نصف ملعقة بيكنج بودر ــ مربى ــ ملعقة كاكاو .

الطــريقة :

تضرب الزبدة مع السكر لتصبح مثل الكريمة ثم توضع البيضة والفانيليا ويضرب مرة أخرى ثم يوضع الدقيق والبيكنج بودر وتعجن جيدا ، تؤخذ نصف العجينة وتلون بالكاكاو وتفرد وتشكل ، وتشكل العجينة البيضاء مثلها وترص فى صينية مدهونة وتسوى فى فرن ساخن وتترك لتبرد ثم تلصق كل اثنتين بالمربى ويرش بالسكر البودرة ويقدم .

مربات عين الجمل

المقادير :

٢ بيضة — ٢ كوب سكر بنى — فانيليا — ١ كوب دقيق — ذرة ملح — ربع ملعقة صغيرة كربونات صوديوم ٢ كوب عين جمل مفرى ناعم .

الطريقة :

يضرب البيض والسكر والفانيليا جيدا ثم يضاف الدقيق والملح والبيكنج بودر والكربونات ويعجن جيدا ثم تضاف عين الجمل ويعجن ثم يصب فى قالب مربع مدهون ويسوى فى فرن ساخن حتى ينضج ويحمر لونه ويترك ليبرد تماما ثم يقطع حسب الرغبة .

البتيفـــور

المقـــادير :

كوب ونصف سمن ــ ٣ بيضة ــ كوب سكر بودرة ــ ملعقة بيكنج بودر ــ دقيق حسب الطلب ــ فانيليا ــ كاكاو ٢ ملعقة زبدة .

الطـــريقة :

يضرب السمن قليلا ثم يضاف السكر ويضرب جيدا ثم يضاف البيض والفانيليا ويضرب مرة أخرى ثم يضـاف الدقيق مع البيكنج بودر ويعجن جيدا وتؤخذ نصـــف العجينة ويضـاف اليها الكاكاو و٢ ملعقة زبدة ويعجن ثم يقطع حسب الرغبـة وتسوى فى فـرن متوسط الحرارة ويترك ليبرد ثم يلصـق بالمربى وتشكل الأطـراف حسب الرغبة بجوز الهند المحمر أو البندق المفروم واوفرماسيل أو شيكولاتة ذائبة .

بتيفـــور الشـــيكولاتة

المقـــادير :

٤ كوب دقيق ــ ١ ملعقة صــغيرة كربونات صودا ــ ذرة ملح ــ ١ كوب سكر بودرة ــ ١ كوب زبدة ــ ربع كوب سكر بنى ــ ٢ بيضـــة ــ فانيليا ــ ٢ شيكولاتة مبشـــورة ــ ١ كوب عين جمل مفروم .

الطـــريقة :

تعمل العجينة بالطريقة الســابقة للبيتفور ثم تضــاف الشيكولاتة وعين الجمل ويعجن جيدا ثم يدهن قالب كبير وتصب به العجينة بالملعقة على مسافات متباعدة ثم يسوى فى فرن حار حتى ينضج ويحمر لونها ثم ترفع بالســـكين ويترك ليبرد ويجمد ويقدم بارد .

بتيفـــور بالجبـــن

المقـــادير :

٤ كوب دقيق ــ ٢ ملعقة صغيرة ملح ــ فلفل وبهار ــ ١ كوب زبدة ــ واحد ونصف كوب جبنة شيدر مبشورة صفار ٤ بيضة ــ ماء للعجن •

الطـــريقة :

تفرك الزبدة فى الدقيق والملح والفلفل والبهار ثم يضاف اليها الجبن ويقلب بخفـــة ثم يضاف صـــفار البيض ويقلب ثم يعجن بالماء ليصبح عجينة جامدة نوعا يسهل فردها ثم تفرد العجينة سمك ١سم ثم يقطـــع أصابع طولها ١سم وعرضها ٢سم ثم تبرم قليلا وترص فى صـــينية مدهـــونة وتدهن ببياض البيض المضروب وتسوى فى فرن حار لمدة عشر دقائق وتترك لتبرد تماما ثم تقدم مع الشاى •

الغـــــريبة

المقـــادير :

٢ كوب دقيق ــ ١ كوب سمن ــ نصف كوب ســكر بودرة ناعم ــ لوز مقشر ــ فانيليا .

الطـــريقة :

تضرب السمن جيدا مع السكر لتصبح مثل الكريم ثم تضاف الفانيليا وتعجن بالدقيق وتكون لينة قليلا وتقطع على هيئة كور صغيرة ويوضع فى نصفها لوزة ثم ترص فى صينية على مسافات متباعدة وتسوى فى فرن ساخن نوعا لمدة خمس دقائق وتترك فى الصينية لتبرد تماما ثم توضع فى طبق التقديم وتقدم لا يستعمل الزبدة فى الغريبة لانها تحتوى على نسبة من المـاء .

القرص بالعجـوة (١)

المقـــادير :

١ واحدة كيلو دقيق ــ ثلث كيلو سمن ــ ذرة ملح ــ ١ ملعقة سمسم ــ نصف كيلو عجوة ــ شمر وينسون ــ خميرة ــ ماء دافىء للعجن .

الطـــريقة :

تعمل العجينة بطريقة عجينة المنين ثم تفصص العجـوة من النوى وتفـرد ثم تعجن بملعقة سمسم وملعقـة سمن وملعقة شمر وينسون تؤخذ قطعة صغيرة من العجين وتكور ويعمل بها حفرة وتحشى بالعجوة وتغلق جيدا على هيئـة كرة ثم يضغط عليها قليلا ثم ترص فى صينية الخبز وتترك لتخمر ثم تسوى فى فرن متوسط الحرارة حتى تنضـج ويحمر لونها وتقدم دافئة أو باردة .

القرص بالعجـوة (٢)

المقـــادير :

واحد كيلو عجوة مفرومة ــ ٦ كوب دقيق ــ ٢ كوب سمن ــ ١ كوب لبن دافيء ــ نصف باكو بيكنج بودر ــ ٣ ملعقة كبيرة سمسم ــ بيضة للوجه .

الطـــريقة :

يوضع السمن مع كوب اللبن ويضرب جيــدا بمضرب كهربائى لمدة ١٠ دقائق ثم يضاف الدقيق والبيكنج بودر والسمسم ويعجن جيدا حتى تصبح عجينة سهلة الاستعمال ثم تدهن بالبيض وتغطى تماما بالسمسم وترص فى صينية وتوضع فى فرن متوسط الحرارة حتى ينضج ويحمر لونها وتقــدم باردة .

قرص للشــاى

المقــادير :

ربع كيلو دقيق ــ ١ ملعقة كبيرة سمن ــ خميرة بيرة ــ ١ ملعقة صغيرة سكر ــ بيضة ــ نصف كوب لبن دافىء ثلث كوب زبيب ٠

الطــريقة :

يفرك الدقيق والملح بالسمن جيدا ثم تحمر الخمــيرة بالسكر والمــاء الدافىء والبيضة ثم يوضــع على الدقيق وتعجن جيدا لتصبح عجينة لينة وتلت جيدا ثم تترك لتخمر ثم يضاف الزبيب وتلت مرة أخــرى ثم تفرد وتقطع قطــع مستديرة ويرص فى صينية مدهونة ويترك ليخمر مرة أخرى ثم يسوى فى فرن حار لمدة ربع ساعة ثم يدهن الوجــه بقليل من السمن وتقــدم ساخنة ٠

منين للشاى

المقادير :

اثنين ونصف كيلو دقيق ــ ثلث كيلو سمن ــ ملعقة سمسم ــ ذرة ملح ــ ملعقة شمر وينسون ــ ماء دافىء للعجن ــ قطعة خميرة ــ ملعقة صغيرة سكر .

الطريقة :

تدعك الخميرة بملعقة السكر حتى تذوب ويضاف اليها نصف الماء وتترك لتحمر يقلب الشمر والينسون والملح فى الدقيق وتعمل حفرة فى الدقيق ويوضع بها السمسم ثم يصب عليه السمن المقدوح مع التقليب بملعقة خشب حتى يبرد ثم يفرك جيدا باليد حتى تختفى السمن تماما ثم يعجن بالخميرة وباقى الماء لتصبح عجينة يابسة نوعا ثم يغطى ويترك ليخمر قليلا ثم يفرد ويقطع اصابع ويرص فى الصينية ويترك ليخمر ويسوى فى فرن حار حتى ينضج ويقدم بارد .

قـــرص عـلى البــارد

المقــادير :

واحد كيلو دقيق — ٢ كوب سمن — ١ كوب سكر لبن للعجن — ملعقــة بيكنج بودر — فانيليا — سمسم — بياض بيضة — للحشو عجوة قرفة — قرنفل •

الطـــريقة :

يضرب السمن بالسكر جيدا ليصبح مثل الكريمة ثم يضاف الدقيق والبيكنج بودر ثم يعجــن باللبن لتصــبح عجينة سهلة التشكل وتترك لمدة نصف ساعة ثم تقطع كور وتحشى بالعجوة المخلوطة بالقرفة والقرنفل ثم يدهن الوجه بالبياض ويرش بالسمسم وترص فى صينية وتوضع فى فرن متوسط الحرارة لتنضج ويحمر لونها وتقدم باردة •

قرص الفواكه المسكرة

المقادير :

نصف كيلو دقيق — ثلث كوب زبيب ولارنج مسكر خميرة بيرة — ١ ملعقة سكر — ٣ ملاعق كبيرة سمن — صفار ٢ بيضة — لبن للعجن .

الطريقة :

يسيح السمن ويضاف اليه اللبن والخميرة المدعوكة بالسكر وتعمل حفرة فى وسط الدقيق ويصب بها السمن واللبن وتقلب جيدا ثم تترك لتخمر ثم تعجن ثم يضاف صفار البيض وقليل من اللبن الدافىء لو احتاج العجين حتى تتكون عجينة لينة ثم تلت وتترك لتخمر ثم تضاف الفواكه المسكرة وتخلط جيدا ثم تقطع حسب الرغبة وتوضع فى صينية مدهونة ومرشوشة بالدقيق وتترك لتخمر ثم تسوى فى فرن متوسط الحرارة وتترك لتبرد وتقدم .

مفاجـــاة ســـــارة

لك يا ســـــيدتى العزيزة ..

هـــــذه بعض الأكلات المختلفة ..

مكرونة بالتــونة

المقـــادير :

نصف كيلو مكرونة اسباجتى ــ علبة مشروم ــ علبة تونة ــ حبة جزر مقطعة دوائر ــ علبة قشـــدة ــ ملح ــ بهارات ــ فلفل ــ ٢ ملعقة زبدة .

الطـــريقة :

تسلق المكرونة مع اضافة الزيت والملح وتصفى توضع الزبدة بمقلاة وتضع عليها الجــــزر والمشروم وتقلب حتى تذبل تقطع التونة الى قطـع صغيرة وتضاف الى الجــزر والمشروم وتقلب ثم تضيف القشدة والملح والفلفل والبهارات وتقلب لمدة دقيقتين توضـع الخلطة فوق المكرونة وتقلب جيدا وتغرف بالصحن المعد ويرش الوجه بالبقدونس .

شعيرية بالدجاج والكرنب

المقـــادير :

كيلو شعيرية رفيعة ــ دجاجة صــغيرة ــ ٤ ور قات كرنب مقطعة ــ ٣ حبات جــزر مقطعة ــ بصلة مفرومة ــ ملح ــ فلفل ــ ثوم حسب الرغبة ٠

الطـــريقة :

تقطع الدجاجة الى قطع صغيرة ــ تضع قليل من الزيت بوعاء وتضع عليه البصل والثــوم ويرفع على النار ويقلب حتى يذبل وتضيف له الدجاج ويقلب حتى يحمر الدجاج تضع الكرنب والجزر فوق الدجاجة ويقلب الجميع ويوضع عليه الملح والبهارات والفلفل ثم يغطى الوعاء ويترك على نار هادئة تسلق الشعرية مدة ٥ دقائق مع اضافة الملح والزيت لماء السلق وتصفى من الماء بعد أن ينضج الدجاج تضــــع الشعرية عليه وتغطى ويترك على نار هادئة لمـــدة نصف ســاعة ويقدم ٠

مكرونة اسـباجتى بصلصة الطماطم

المقـــادير :

كيلو مكرونة اسباجتى ــ علبة صلصة طماطم ــ بصلة مفرومة ــ علبة جبن رومى مبشورة ــ زبدة ــ ملح .

الطـــريقة :

تسلق المكرونة بالماء والملح والزيت وتصفى من المــاء يقطع البصل ويوضع عليه صلصة الطماطم وربع كوب مــاء وملح وبهارات ثم يقلب على النار حتى يحمر لونه ويرفــع جانبا ــ تضع المكرونة وتضع عليها الزبدة والجبنة وتقلب ثم توضع بصحن التقديم وترش الصلصة على الوجه وتقدم